KIKKOMAN

Asya usulü yengeç etli bao ekmekleri

toplam süre **20 dak.**

MALZEMELER

10 porsiyon

Hamur:

900 gr	buğday unu
20 gr	kuru maya
500 ml	su
15 gr	şeker
	Yağlı pişirme kağıdı

İç harcı:

4 tatlı kaşığı	kavrulmuş beyaz susam
200 ml	istiridye sosu
50 ml	misket limonu suyu
1	parça zencefil
3 tatlı kaşığı	ince kıyılmış taze kişniş
1,2 kg	yengeç eti (konserve)
4 tatlı kaşığı	ince kıyılmış frenk soğanı

Hoisin sos:

200 gr	fıstık ezmesi
500 ml	Kikkoman Daha Az Tuzlu Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
200 gr	esmer şeker
150 ml	pirinç sirkesi
30 gr	ince kıyılmış sarımsak
2 yemek kaşığı	sriracha sos
3	tutam taze çekilmiş karabiber

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Hamur: Bir kapta maya ve şekeri 37 derece suda eritin. Üzerine unu ekleyip hamur pürüzsüz ve elastik olana kadar 10 dakika yoğurun. Üzerini streç filmle kapatın ve 40 dakika boyunca ılık bir yerde kabarmaya bırakın.

İç harcı: Yengeç etini süzüp üzerine kişniş, frenk soğanı ve zencefili ekleyin. Ardından istiridye sosu, limon suyu ve susam tohumlarını da ekleyin.

Hoisin Sos: Kikkoman Az Tuzlu Soya Sosunu ve pirinç sirkesini kısık ateşte ısıtın. Ardından içine kahverengi şekeri ekleyip karıştırarak eritin. Daha sonra ateşten alıp içine sriracha, sarımsak, fıstık ezmesi ve karabiber ekleyerek pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Bao Ekmekleri: Çalışma tezgahına un serpip kabaran hamuru yüzeye aktarın ve tekrar yoğurun. Hamuru bir parmak kalınlığında açın ve 10 cm çapında daireler kesin. İç malzemeyi kestiğiniz hamurların ortasına yerleştirip hamuru küçük toplar halinde yuvarlayın. Hazırladığınız her ekmeğin altına küçük bir parça pişirme kağıdı yerleştirip bambu sepet veya buharlı pişiricide 4 dakika buharda pişirin.

Servis için: Hoisin sosu ayrı bir kaseye dökün ve buharda pişirilmiş bao ekmekleriyle birlikte servis edin.